



Dinner

TAPAS

TOMATO AND MUSHROOM SOUP \$180
white wine, eau de vie, mushrooms flambé

ESCARGOTS \$225
mushrooms, garlic, parsley, butter, white wine with ciabatta

TRIO OF DIPS \$195
white bean & roasted garlic hummus, yogurt & cucumber tzatziki, goat cheese & roasted red pepper with pita

MUSSELS MARINIÈRES \$230
white wine, garlic butter, black pepper, shallots with ciabatta.

SAGANAKI \$220
flambéed kasseri cheese with pita

PADRÓN PEPPERS \$100
grilled in olive oil & sea salt

MIXED OLIVES \$130
warm olives in our Turkish spice blend, feta

GRILLED SICILIAN CALAMARI \$200
tomato, olives, garlic, capers, olive oil

KOFTAS \$175
Turkish lamb and beef balls, tahini, tzatziki with pita

MEDITERRANEAN POTATOES \$95
black olives, green onions, diced tomatoes, feta cheese on fries

GREEK POTATOES \$80
roasted in lemon, oregano, olive oil, garlic

CIABATTA GARLIC BUTTER \$75
PITA (2) \$60

SALADS

GREEK \$150
red bell peppers, olives, tomatoes, purple onions, cucumber, feta, oregano and olive oil

TABOULÉ \$100
couscous, parsley, tomato, green onions, lemon juice, olive oil

** ADD shrimp skewer or chicken \$150/\$115

NICOISE (meal size) \$375
rare tuna seared, green beans, potatoes, olives with mustard vinaigrette.

MAINS

STEAK FRITE \$325
grilled flank steak, garlic butter, shallots with vegetables & fries

LAMB SHOULDER \$295
braised Spanish style, chorizo, smoked paprika, red wine with burnt onion mash & vegetables.

SOUVLAKI
2 skewers, Greek potatoes, vegetables, tzatziki, pita, Greek salad
Chicken \$295
Shrimp \$325

LAMB CHOPS \$400
white wine, Dijon, oregano, garlic marinade, Greek potatoes, vegetables

GRILLED FISH OF THE DAY \$375
white wine, butter, garlic, tomatoes, shallots with shrimp risotto, vegetables

1001 NIGHTS MOROCCAN CHICKEN \$295
½ Cornish hen marinated in yogurt, Moroccan spices, drizzled pomegranate syrup, couscous, vegetables.

BEEF CHEEK BOURGUIGNON \$295
4-hour oven braised, red wine, bacon, demi-glace, mushrooms, burnt onion mash, vegetables.

VEGETARIAN COUSCOUS \$225
vegetables, chickpeas in a harissa broth with couscous & cilantro

COUSCOUS ROYALE \$350
Lamb, merguez, chicken, vegetables, chickpeas in a harissa broth with couscous & cilantro

DUCK DUO OF BREAST & CONFIT LEG \$350
breast a la orange, legs confit, Grand Marnier, cognac, demi-glace, salaraise potatoes, vegetables

MEDITERRANEAN PLATE \$425
merguez, kofta, lamp chop, Greek potatoes, tzatziki, Greek salad & pita

LINGUINI A LA SCOGLIO \$375
prawns, fish, scallops, clams, mussels, calamari, confit cherry tomatoes tossed in garlic, white wine, red pepper flakes, garlic ciabatta



Cena

TAPAS

SOPA DE TOMATE Y CHAMPIÑONES Vino blanco, eau de vie, champiñones flambeados	\$180
ESCARGOTS champiñones, ajo, perejil, mantequilla, vino blanco con ciabatta	\$225
TRÍO DE DIP Hummus de judías blancas y ajo asado, tzatziki de yogur y pepino, queso de cabra y pimiento rojo asado con pita	\$195
MEJILLONES MARINIERES Vino blanco, mantequilla de ajo, pimienta negra, chalotes con ciabatta	\$230
SAGANAKI Queso kasseri flambeado con pita	\$220
PIMIENTOS DE PADRÓN A la parrilla en aceite de oliva y sal marina	\$100
ACEITUNAS Aceitunas calientes en nuestra mezcla de especias turcas, feta	\$130
CALAMARES SICILIANOS A LA PARRILLA Tomate, aceitunas, ajo, alcaparras, aceite de oliva	\$200
KOFTAS Bolas turcas de cordero y ternera, tahini, tzatziki con pita	\$175
PAPAS MEDITERRANEAS Aceitunas negras, cebollas verdes, tomates cortados en cubitos, queso feta en papas fritas	\$95
PAPAS GRIEKA Asado en limón, orégano, aceite de oliva, ajo	\$80
MANTEQUILLA DE AJO CIABATTA	\$75
PITA (2)	\$60
<u>ENSALADAS</u>	
GRIEGO Pimientos rojos, aceitunas, tomates, cebollas rojas, pepinos, queso feta, orégano y aceite de aceituna	\$150
TABOULÉ Cuscús, perejil, tomate, cebollas verdes, jugo de limón y aceite de oliva	\$100
**AGREGAR brocheta de camarones o pollo	\$150/\$115
ENSALADA NICOISE (Plato fuerte) Atún salteado, patatas judías verdes, aceitunas, vinagreta de mostaza	\$315

PRINCIPAL

BISTEC FRITO Filete a la parrilla, mantequilla de ajo, chalotes con verduras y papas fritas	\$325
MEJILLA DE TERNERA BOURGUIGNON Horno de 4 horas braseado, vino tinto, tocino, demi-glace, champiñones, puré de cebolla quemado, verduras.	\$295
PALETILLA DE CORDERO Estofado al estilo español, chorizo ahumado, pimentón, vino tinto con puré de cebolla quemada y verduras.	\$295
PLATO MEDITERRÁNEO Merguez, kofta, chuleta de cordero, patatas griegas, tzatziki, ensalada griega y pita	\$425
CUSCÚS VEGETARIANO Verduras, garbanzos en un caldo de harissa con cuscús y cilantro	\$225
CUSCÚS ROYALE Cordero, merguez, pollo, verduras, garbanzos en un caldo de harissa con cuscús y cilantro	\$350
SOUVLAKI 2 brochetas, patatas griegas, verduras, tzatziki, pita, ensalada griega	\$295
Pollo	\$325
Camarones	\$325
CHULETAS DE CORDERO Vino blanco, Dijon, orégano, adobo de ajo, patatas griegas, verduras	\$400
PESCADO A LA BRASA DEL DÍA Vino blanco, mantequilla, ajo, tomates, chalotas con risotto de camarones, verduras	\$375
1001 NOCHES POLLO MARROQUÍ 1/2 gallina de Cornualles marinada en yogur, especias marroquíes, granada rociada jarabe, cuscús, verduras	\$295
DUCK DUO DE PECHUGA Y PIERNA CONFIT Pechuga a la naranja, pierna cocinada lentamente, Grand Marnier, coñac, demi-glace, patatas saladas, verduras	\$350
LINGUINI EN LA SCOGLIO Gambas, pescado, vieiras, almejas, mejillones, calamares, tomates cherry confitados al ajillo, vino blanco, hojuelas de pimiento rojo, ajo y ciabatta	\$375